



Posters 2026

3 - 4 NOVEMBRE 2026

COUVENT DES JACOBINS • RENNES • FRANCE



76^{ème} JTIC

3 - 4 NOVEMBRE 2026

COUVENT DES JACOBINS
RENNES

*Journées Techniques des Industries Céréalières
International Milling & Cereal Industries Meeting*

AB MAURI FODMAP

PRESENTATION

Mardi 3 novembre

11h35

Les FODMAP (Fermentable Oligosaccharides, Disaccharides, Monosaccharides And Polyols) sont des glucides fermentescibles susceptibles de provoquer des inconforts digestifs, notamment chez les personnes atteintes de SII (Syndrome de l'Intestin Irritable).

En boulangerie, le principal FODMAP des céréales sont le fructane et le fructose (en excès par rapport au glucose), particulièrement présent dans les pains à base de farines riches en fibres, comme le pain complet, ainsi que dans les pains à forte teneur en sucres ajoutés.

Selon les seuils utilisés par les programmes "low FODMAP", certains pains—surtout complets—peuvent se situer au-dessus des valeurs cibles.

AB Mauri développe une solution enzymatique propriétaire destinée à réduire les teneurs en FODMAP tout en préservant les qualités du pain.

Le principe repose sur l'hydrolyse enzymatique des fructanes, en tenant compte des sucres présents dans la recette et de ceux formés pendant la panification.

Des essais ont été menés sur pains et farines (Espagne et Pays-Bas) avec des méthodes de dosage issues de la littérature.

Les résultats montrent une baisse significative des niveaux de FODMAP après application de la solution enzymatique.

Cette réduction est obtenue sans compromettre la processabilité, la qualité finale ni les propriétés sensorielles (pas de différence observée vs témoin).

Le volume du pain est très peu impacté et les niveaux de fibres totales restent inchangés, y compris durant la conservation.

Ainsi, la solution AB Mauri ouvre la voie à des pains plus digestes, notamment pour les consommateurs sensibles, tout en conservant texture, goût et valeur nutritionnelle.

2

PRESENTATION

Mercredi 4 novembre
11h00



AMBASSADEURS DU PAIN

La Native© Farines, baguettes et pains

La Native® : une innovation meunière au service de la boulangerie artisanale de demain

Face aux attentes croissantes des consommateurs en matière de naturalité, de qualité nutritionnelle et de transparence, les Ambassadeurs du Pain ont développé La Native®, une farine de nouvelle génération qui repense la conception même de la farine panifiable.

L'innovation de La Native® repose sur une approche inédite : plutôt que d'augmenter simplement le taux d'extraction du blé, les Ambassadeurs du Pain ont conçu une farine 100 % blé associant une base de farine T65 associant différents passages de mouture, selon un cahier des charges précis.

Cette formulation permet d'obtenir les bénéfices nutritionnels d'une farine T80 tout en préservant les qualités sensorielles, la finesse de la mie et les performances boulangères recherchées pour une baguette de tradition française.

Pensée pour les fermentations longues, les faibles pétrissages et la réduction du sel, La Native® accompagne les pratiques modernes de panification au levain naturel et favorise le développement des arômes, une meilleure conservation du pain et une meilleure valorisation des composants naturels du grain.

Cette conception ouvre également la possibilité de développer des pains à plus forte valeur nutritionnelle et, après validation analytique, d'accéder à des allégations telles que « source de fibres » et « à teneur réduite en sel », répondant ainsi aux recommandations actuelles de santé publique.

Au-delà du produit, La Native® constitue une innovation de filière. Les meuniers partenaires appliquent un cahier des charges exigeant : exclusion des blés de force, sélection qualitative des blés, contrôles physico-chimiques et sanitaires, essais systématiques de panification selon la méthode RESPECTUS PANIS® et validation de chaque lot.

Cette démarche garantit une qualité constante, une parfaite traçabilité et une diffusion homogène du savoir-faire des Ambassadeurs du Pain.

La Native® démontre qu'il est possible de concilier innovation technologique, excellence artisanale, nutrition et responsabilité.

Cette nouvelle farine constitue un nouveau référentiel pour la boulangerie artisanale du champ jusqu'au consommateur.

3

ANMF

Chasseurs de graines



Association nationale de
la **meunerie** française



PRESENTATION

Mardi 3 novembre
11h40

La campagne ChasseursDeGraines.fr, portée par l'ANMF, s'impose comme un véritable point d'entrée pour découvrir les métiers de la meunerie et de la boulangerie sous un angle moderne, concret et inspirant.

À travers des contenus immersifs, des témoignages de professionnels et des fiches métiers accessibles, elle donne à voir la richesse et la diversité d'une filière souvent méconnue.

Le site, enrichi et repensé, facilite l'exploration des parcours possibles tout en proposant une carte interactive en lien avec France Travail pour accéder directement aux offres d'emploi, de stage et d'alternance.

La campagne s'appuie également sur une présence dynamique sur les réseaux sociaux et des collaborations avec des créateurs de contenu afin de toucher les jeunes là où ils se trouvent, avec des formats courts, pédagogiques et engageants.

Son identité visuelle renouvelée, à la fois humaine et contemporaine, incarne les valeurs de transmission, de savoir-faire et d'avenir propres à la filière.

Présente sur le terrain comme dans les événements majeurs tels que le Salon International de l'Agriculture, elle multiplie les points de contact pour créer de l'intérêt et susciter des vocations.

Dans un contexte où la filière doit relever un défi générationnel majeur, avec des milliers de postes à pourvoir et une grande diversité de métiers accessibles localement, Chasseurs de Graines joue un rôle clé : rendre visibles ces opportunités, valoriser les parcours et donner envie de rejoindre un secteur porteur de sens, d'avenir et de savoir-faire.

4

PRESENTATION

Mercredi 4 novembre
11h05



Association nationale de
la **meunerie** française



ANMF

CONTRÔLE F : LE PLAN DE SURVEILLANCE MEUNERIE

Lancé en juillet 2024, le Plan de surveillance Meunerie « Contrôle F » est un plan ambitieux géré par l'ANMF, qui rassemble les résultats des analyses sanitaires des entreprises engagées.

- SURVEILLER les contaminations des grains, farines et co-produits.
- ADAPTER les plans d'analyses selon les résultats de son moulin.
- ANALYSER l'état sanitaire des récoltes pour appuyer les échanges avec les pouvoirs publics.

UN PLAN SEMI-DIRIGÉ

Le plan Contrôle F s'appuie sur un socle minimal d'analyses est adaptée à chaque moulin et porte sur des contaminants identifiés dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en meunerie.

Les entreprises assurent au quotidien la qualité et la sécurité des farines. Grâce au plan Contrôle F, elles disposent désormais d'une vision à 360° de l'évolution des contaminants au sein de la filière.

En complément de leurs données propres, strictement anonymisées, elles ont également accès à des données consolidées à l'échelle du métier et de la filière. Cela leur permet d'adapter leurs plans de contrôle et de renforcer en continu la sécurité sanitaire des farines et coproduits.

TRANSMISSION DES DONNÉES

Le transfert automatique des analyses par les laboratoires partenaires permet l'intégration des données du socle et de l'ensemble des autres résultats sans intervention de l'opérateur du moulin.

Le transfert manuel via le fichier Excel "Interface Unique" est également disponible.

La liste des entreprises engagées dans le Plan de Surveillance Contrôle F est disponible sur le site de l'ANMF. Seuls les meuniers engagés dans ce dispositif peuvent utiliser le nom « Contrôle F » ainsi que son logo dans leurs communications.



PRESENTATION

Mercredi 4 novembre
11h10



CLAUDE GODARD CONSULTING

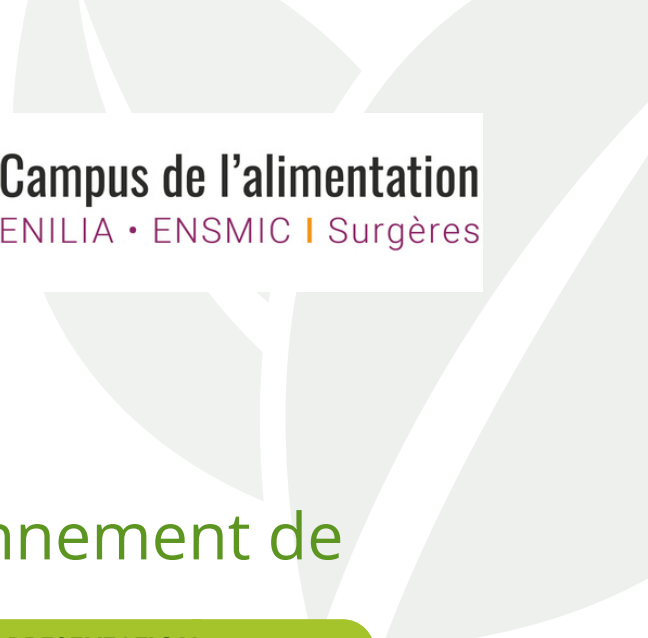
La pâte à tartiner au service de l'autonomie protéique du pain

Les protéines végétales n'ont pas le même niveau de qualité nutritionnelle que les protéines animales et, en conséquence, sont mal utilisées par l'organisme voire même éliminées sans être utilisées.

Les protéines présentes dans le pain issues des protéines apportées par le blé n'échappent pas à cette observation et le consommateur ne profite pas "nutritionnellement" de leur présence.

En parallèle, on constate une diminution de la consommation quotidienne de pain, notamment au petit déjeuner et, particulièrement chez les jeunes consommateurs.

Face à ce double constat, nous proposons une solution permettant, d'une part, d'optimiser l'utilisation des protéines du pain consommées et d'autre part d'encourager la consommation de pain au petit déjeuner.

6

Campus de l'alimentation
ENILIA • ENSMIC | Surgères

ENILIA ENSMIC

Le moulin pilote et le rayonnement de l'ENSMIC

PRESENTATION

Mardi 3 novembre
15h40

Présentation et principales caractéristiques du Moulin Pilote, outil unique, accompagnées de chiffres-clés. Focus sur le laboratoire de biotechnologies accrédité BIPEA accrédité BIPEA (Bureau Interprofessionnel d'Etudes Analytiques).

Eléments de présentation contribuant au rayonnement de l'ENSMIC (École Nationale Supérieure de Meunerie et des Industries Céréalières), résultats, effectifs, taux d'insertion ...





PRESENTATION

Mardi 3 novembre

15h35



FILIERE CRC

Mesurer les pratiques agricoles pour cultiver demain

La démarche CRC® s'appuie depuis l'origine sur :

- une qualité supérieure démontrée d'un point de vue technologique et sanitaire des produits ;
- une préservation de l'Environnement tout en maintenant ce niveau de qualité.

Depuis 1999, les céréales CRC® sont certifiées (Certification de Conformité Produit) et en 2012, elles bénéficient de plus d'une caractéristique certifiée « Céréales cultivées selon de bonnes pratiques agricoles favorables à la biodiversité ».

Consciente des grandes mutations agricoles que nous traversons qu'elles soient climatiques, économiques, ou encore sociétales, notre filière souhaite continuer ses efforts pour la préservation de l'environnement.

Partant du principe que nous ne pouvons améliorer que ce que l'on mesure, les organismes stockeurs et leurs producteurs engagés au sein de la Filière CRC® s'inscrivent dès la récolte 2027 dans une évaluation des pratiques agricoles et de leurs impacts sur l'environnement.

L'objectif est dans un premier temps de proposer à chacune des exploitations de notre Filière CRC® un tableau de bord de leurs pratiques actuelles pour ensuite en dégager des leviers actionnables selon le contexte territorial.

Les domaines explorés par cette évaluation sont de 4 ordres :

- la préservation de la Biodiversité,
- les émissions de gaz à effet de serres,
- le stockage du carbone,
- la préservation de la ressource en eau